



AZIENDA AGRICOLA
ANNA MARIA GIACOMELLI

AZIENDA



FARM

Anticamente, la proprietà faceva parte dei grandi possedimenti che i Principi Vivarelli Colonna avevano in Toscana. Sulla proprietà si erigeva una dimora patrizia di severa bellezza esterna, ma con una grandissima ricchezza di rifiniture interne, in particolare di affreschi. Questa dimora, purtroppo, è andata distrutta durante l'ultima guerra.

A fine settecento l'azienda fu acquistata dagli avi dell'attuale proprietà ed entrò a far parte dei più vasti possedimenti che la famiglia Giacomelli aveva nel territorio limitrofo. L' Azienda è collocata in Toscana, senza dubbio una delle più belle regioni d'Italia, conosciuta in tutto il mondo per il suo patrimonio artistico, la storia che trasuda da tutto ciò che si respira, gli incantevoli paesaggi, le città di antiche tradizioni su cui è visibile il passaggio delle varie civiltà che hanno lasciato un notevole patrimonio artistico e culturale; è prossima alle colline di Pistoia, antichissima città romanica ricca di monumenti di rilievo. La proprietà si estende su 20 ettari e dispone di circa 6 ettari di vigneti specializzati in area Chianti DOCG, una delle zone più rinomate a livello nazionale per la produzione di vini rossi di alta qualità. Inoltre, viene prodotto un vino bianco IGT.



Originally, the property was a part of the vast Tuscan holdings of the noble Vivarelli Colonna family. The property boasted a great villa of severe elegance, which, however, contained a wealth of marvellous decorations, especially frescoes. Unfortunately, this beautiful villa was completely destroyed during the second world war. At the end of the 1700s the farm was purchased by the neighbouring Giacomelli family and became part of their extensive agricultural property. The farm is in Tuscany , one of the most beautiful regions of Italy, known worldwide for its artistic heritage, its history and its charming landscape; traces of many civilisations are seen everywhere in its ancient cities. It is near the hills of ancient Pistoia, a romanian town rich in important monuments. The property extends for twenty hectares; approximately six hectares are vineyards located in the magical area of CHIANTI, famous for its red wines. Moreover, the farm also produces an excellent white wine IGT.

TERRITORIO



TERRITORY

In territorio collinare, a 150 metri s.l.m., l'Azienda ha circa quattro ettari a vigneto specializzato; sono inoltre presenti colture cerealicole e zone destinate ad olivicoltura, nella classica tradizione Toscana.

Molto buona anche la capacità di scambio cationica. I terreni sono esposti a Sud, Sud-Est, esposizione che favorisce l'irraggiamento solare diurno.



In hilly terrain at 150 meters a.s.l., approximately four hectares of the estate are set aside for vineyards; other areas are devoted to the cultivation of grain and olive oil, in the classic tuscan tradition.

Calcium dominates the exchange complex, with an average concentration of the other minerals. The capacity for cationic exchange is excellent.



VIGNETI



WINEYARDS

I vigneti, di età compresa tra 10 e 20 anni, sono allevati a spalliera, con sesti di impianto di 0,80 metri sulla fila e di 2,50 metri tra i filari, per un totale di circa 5000 piante ad ettaro. La forma di allevamento prevede il guyot, alternato al cordone speronato, in funzione della varietà, e quindi fertilità, dei diversi vitigni. La forma di conduzione è tradizionale, sfruttando principi di lotta integrata che mirano a limitare gli interventi con prodotti fitosanitari.

AREA DI PRODUZIONE CHIANTI DOCG: DATE STORICHE
PER LA DENOMINAZIONE.

Negli anni '70 iniziò la realizzazione dei primi vigneti impostati su canoni moderni, ma rispettosi delle regole impartite dal Consorzio Chianti di cui l'azienda è stata tra i primi soci, dato che l'iscrizione risale al 6 settembre 1966. Grazie a questa lunga permanenza all'interno del Consorzio, l'azienda ha vissuto tutti i vari momenti che hanno portato mutamenti che hanno portato al consorzio medesimo. Infatti, nel 1967, vi è stato il riconoscimento della DOC (Denominazione di Origine Controllata) e successivamente, nel 1984, della DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).



The vineyards are 10-20 years old; plants are vertical-trellised, with a total of 5000 plants per hectare. The grapevines are planted in rows 2.50 meters apart, with 0.80 meters between plants in each row. This type of planting arrangement permits vines to be Guyot-trained, alternating with the spurred cordon method, depending on the cultivar, and therefore on the fertility, of the vineyards. This traditional training system facilitates integrated pest management, thus facilitating plant protection.

CHIANTI DOCG: HISTORICAL REFERENCES

The early 1970 saw the creation of the first vineyards planted according to modern rules, respecting the regulations of Chianti Consortium of which this farm has been a member since september 6, 1966. During this long period, the farm has seen many changes. in the Consortium itself. In 1967 the DOC (Denomination of Certified Origin) and subsequently in 1984 the DOCG (Denomination of Certified and Guaranteed Origin) were recognized.

VINI



WINES

CHIANTI DOCG "TERRE DI CHIESINA"

Uvaggio:

85%. Sangiovese
15% vitigni autoctoni (canaiolo nero, ciliegiolo, colorino) seguendo il disciplinare di produzione.

Vinificazione:

Le uve, raccolte manualmente vengono, previa diraspatura, fermentate in vasche di cemento per una durata di circa sette, dieci giorni; terminata la fermentazione, si mantiene in macerazione sulle bucce, al fine di migliorare la complessità del vino per un'ulteriore settimana, procedendo con bagnature giornaliere delle stesse.

Invecchiamento:

Il vino viene affinato per diciotto mesi in vasche di cemento, fondamentali per la microossigenazione, elemento indispensabile per la complessità all'olfatto ed al gusto del vino rosso. In seguito alla fase di imbottigliamento, il vino continua a maturare per circa sei mesi prima di essere immesso sul mercato.

Caratteristiche organolettiche:

TERRE DI CHIESINA, dal colore rubino, con riflessi granato e belle trasparenze. Naso balsamico e fresco, caratterizzato da una buona concentrazione di frutta, ciliegia sotto spirito, mora di gelso e cassis, cui si affiancano nuance erbacee, floreali e appena ferrose su fondo speziato. In bocca, ha una buona acidità che ne alleggerisce il profilo e ne allunga la sensazione finale, dove emergono refoli speziati.

Abbinamenti:

Carni alla brace, arrostiti, selvaggina e formaggi di media e lunga stagionatura.



CHIANTI DOCG "TERRE DI CHIESINA"

Blend:

85% Sangiovese,
15% quantity of autochthonous grapes (Canaiolo Nero, Ciliegiolo and Colorino), following the disciplinary regulations

Vinification:

The grapes are handpicked and, after e-stemming, fermented in cement vats for a period of 7-10 days. Once fermentation is concluded, it is macerated along with the skins for another week to improve the complexity of the wine, soaking the "cap" of skins daily.

Aging:

The wine is aged for 18 months in cement vats for the micro-oxygenation of the wine, and indispensable for the complex aroma and taste of red wine. After bottling, the wine is aged for another 6 months before being put on the market.

Organoleptic characteristics:

"TERRE DI CHIESINA" is ruby-coloured, with garnet reflection and a beautiful clarity. A fresh balsamic nose, with strong notes of fruit, brandied cherry, mulberry and cassis, supported by herbal, floral and slightly ferrous nuances over a spicy undertone. In the mouth, good acidity lightens its profile and draws out the finish, as spicy bursts emerge.

Pairing:

Excellent with grilled and roasted meats, game, and medium- and well-aged cheese.

VINI



WINES

BIANCO IGT "MATRECA"

Uvaggio:

80% Trebbiano
14% Chardonnay
6% ..Malvasia bianca di Toscana

Vinificazione:

Le uve, raccolte manualmente, sono pressate in modo soffice (max 1,4 bar); il mosto viene raffreddato ad una temperatura di 10°C per favorire la chiarificazione naturale. Trasferito in serbatoi di acciaio inox, fermenta a temperatura controllata (temperature non superiori a 17°C), per una durata di 15-20 giorni. A fine fermentazione alcolica si procede a battonage, ovvero al movimento delle feccie nobili una volta ogni tre giorni, per tutta la durata dell'affinamento.

Invecchiamento:

Il vino viene conservato in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 17° C, al fine di preservare la fragranza degli aromi. Viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia ed è affinato per quattro mesi in bottiglia prima della sua commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche:

MATRECA® è un vino caratteristico della Toscana, dal colore giallo dorato chiaro, tendente al paglierino; il suo profumo delicato, conferito dallo Chardonnay, rievoca frutta a pasta gialla, con note floreali, fiori bianchi e rosa, con sensazioni finali di miele. Al gusto si presenta secco, dal fondo amarognolo, morbido con una buona struttura conferita dal Trebbiano toscano.

Abbinamenti:

Carni bianche, pesce e molluschi; ottimo anche con formaggi freschi e salumi toscani.



BIANCO IGT "MATRECA"

Blend:

80% Trebbiano
12% Chardonnay
8% ..white Tuscan Malvasia grapes.

Vinification:

The grapes are picked manually and soft-crushed (max 1.4 bar); the must is then cooled to a temperature of 10°C to encourage natural clarification. It is then transferred to stainless steel vats, where it ferments at a controlled temperature (maximum 17°C) for 15-20 days. At the end of the alcoholic fermentation the next step is Battonage, stirring the lees once every 3 days for the duration of the aging process.

Aging:

The wine is kept in stainless steel vats at a temperature of 17°C in order to preserve the fragrance of the aroma. The wine is bottled in the spring following the grape harvest and aged for 4 months in the bottle before marketing.

Organoleptic characteristics:

MATRECA® is a characteristic wine from Tuscany, pale gold to straw-yellow in colour. Its delicate fragrance, conferred on it by Chardonnay, is reminiscent of the yellow-fleshed fruit, with floral notes of pink and yellow blooms, and a final scent of honey. In the mouth it is dry with a slightly astringent undertone, soft, with good structure conferred on it by the Tuscan Trebbiano grape.

Pairing:

Perfect with poultry, fish and shellfish, also excellent with fresh cheese and Tuscan salami.



Azienda Agricola
Anna Maria Giacomelli

Via Cafaggio n. 4/b
51030 Chiesina Montalese - PT - ITALY

Web: www.annamariagiacomelli.com
e-mail: annamariagiacomelli@email.it